



Las cocinas centrales de Seruni3n, Aramark y 'Miplato' ganan los Excel45

16-03-2016

Anta ha hecho p3blica hace unos d3as la lista de empresas galardonadas en la cuarta edici3n de los premios *Excel45*, unos galardones que destacan la labor de los responsables y directores de las cocinas centrales que tienen al usuario de la restauraci3n como destinatario final. Los ganadores de esta edici3n han sido Seruni3n (instalaci3n de San Fernando de Henares), Aramark (cocina central de Sevilla) y el Grupo Bodegas Mezquita ('Miplato', C3rdoba).

La iniciativa, promovida por la asociaci3n [Anta](#), selecciona anualmente a aquellas empresas de restauraci3n que, contando con cocinas centrales, destacan por su labor en la prestaci3n de servicios a restaurantes y/o colectividades.

En esta ocasi3n, han resultado ganadoras de los premios *Excel45* las cocinas centrales de Seruni3n en San Fernando de Henares, la de Aramark en Sevilla y la de 'Miplato' del Grupo Bodegas Mezquita en C3rdoba.

Seruni3n: cocina central de San Fernando de Henares (Madrid)

En esta cocina central, con 1.200 m2 de superficie ocupada y que lleva 18 meses en funcionamiento, se invirtieron cerca de dos millones de euros y se crearon cerca de 50 empleos directos. Satisface la demanda de distintos clientes de Seruni3n, entre ellos Renfe, sirviendo principalmente a la restauraci3n a bordo de los trenes AVE que cuenta para el dise1o de sus men3s con la colaboraci3n de los chefs **Sergio** y **Javier Torres**. Tambi3n trabaja para abastecer al sector educativo y geri3trico. En la actualidad ya supera la elaboraci3n diaria de 5.500 bandejas para viajeros y 7.000 men3s para colectividades.

Esta cocina central incorpora la m3s avanzada tecnologa en el 3mbito de la restauraci3n colectiva, no solamente cumpliendo con todos los est3ndares de calidad y seguridad alimentaria, sino que tambi3n incluye las 3ltimas tecnologas aplicadas a la elaboraci3n de los productos, su mantenimiento y su distribuci3n.

Las nuevas instalaciones se han concebido como un proyecto totalmente sostenible, con un m3nimo impacto en el medio ambiente y cuenta con una estaci3n propia de tratamiento de residuos. Por otra parte, la reducci3n de los consumos, tanto energ3ticos como

hidráulicos, la optimización y ergonomía de los espacios y la maquinaria de última generación y de gran producción, permiten lograr la máxima eficiencia productiva.

Así por ejemplo, los elementos de cocción multifunción son capaces de cocer, pochar, hervir o actuar como plancha y los trenes de lavado cuentan con una bomba de calor que recupera el vapor producido por ellos y lo reutiliza para climatizar las zonas de trabajo. Serunión cuenta con más de 30 años de experiencia en el sector y desde 2001 pertenece al Grupo Elior. Con una plantilla de 18.000 profesionales la empresa opera en más de 2.900 centros y sirve diariamente a más de 450.000 comensales tanto en escuelas, empresas como en hospitales y centros de la tercera edad (alrededor de 84 millones de menús anuales).

Aramark, cocina central de Sevilla

La cocina central de Aramark premiada fue inaugurada en Sevilla, en el año 2014, tras invertir 1,5 millones de euros. En ella se elaboran actualmente más de 16.000 menús diarios mediante la técnica de cocina tradicional refrigerada. El sistema combina la cocina tradicional con enfriamiento ultrarrápido de los alimentos, conservando su sabor, textura y calidad nutricional hasta su consumo.

Las instalaciones cuentan con más de 1.400 m² y una capacidad de producción de 25.000 comidas diarias. La compañía cuenta con otras dos cocinas centrales en Zaragoza y Valladolid.

Es precisamente la innovación continua en cuanto proceso de producción, tecnología y equipamiento utilizados y en consecuencia la mejora de los ratios de explotación lo que le ha valido a la cocina central de Sevilla el reconocimiento *Excel45*.

El jurado también ha reconocido la excelente contribución tanto en seguridad alimentaria, como en la calidad técnica y organoléptica que contribuye a incrementar de forma importante la satisfacción de cientos de clientes de colegios de Andalucía y miles de consumidores nacionales.

En el año 2012, la cocina central de Zaragoza también fue galardonada con este premio lo que ambos galardones posicionan a Aramark como referente y experta en innovación tecnológica dentro del sector del catering con un claro enfoque a cliente y consumidor. La compañía factura en España más de 160 millones de euros y ofrece servicios a más de 700 clientes con una plantilla de más de 6.000 trabajadores. Actualmente, cuenta en España con sedes en Madrid, Barcelona, Valladolid, Zaragoza, Salamanca y Sevilla, desde las que atiende a más de 300.000 usuarios al día.

'Miplato', cocina andaluza para el comercio *on line*

Bodegas Mezquita se crea en 1998 partiendo de una empresa familiar vinculada a la hostelería cordobesa desde los años 60. Actualmente posee dos tabernas restaurantes y una tienda *gourmet* junto a la Mezquita de Córdoba; emplea a 40 personas.

En 2013 y después de tres años de trabajo investigando y haciendo miles de pruebas, el equipo de I+D+i de la firma desarrolló una serie de procedimientos, basados en las ventajas de la quinta gama, que les permite, desde una moderna cocina central, elaborar platos de manera tradicional, manteniendo sabores, texturas y su valor nutricional pero con hasta 60 días de caducidad, sin ningún tipo de conservantes, ni aditivos artificiales.

Bajo la marca 'Miplato', Bodegas Mezquita ofrece una carta con alrededor de 100 referencias (platos bajos en calorías y en carbohidratos, veganos, sin gluten...) que, mediante compra *on line*, puede servir en 48h a cualquier lugar del territorio español; sirve en formatos de 300gr, 1kg y 2,5kg, conservados en frío positivo y donde valores como salud, sabor y sostenibilidad son fundamentales.

En este último aspecto, en 'Miplato' preocupa la salud del planeta así que se trabaja para ser sostenibles en todos los sentidos (ambiental, económico y social) y para ayudar a aquellos que necesiten una mano amiga. Por cada pedido de 'Miplato' se ofrece una comida para quien lo necesite mediante la donación de una parte de los ingresos al Banco de Alimentos Medina Azahara de Córdoba e intentan compensar la huella de carbono que genera cada entrega, colaborando en el programa de restauración de bosques de WWF España. También efectúan una gestión responsable de los residuos y procuran utilizar materiales reciclados.